Duraznos en almíbar especiado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar

Duraznos: 12 Unidades
Agua: 600 cc
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Anís estrellado: 4 Unidades
Azucar: 200 grs.
Vino dulce: 200 cc
Jengibre: 3 Rodajas
Canela: 1 Ramas

Varios

Praliné: Cantidad necesaria
Merengues: Cantidad necesaria
Helado de Vainilla: A gusto
Bizcote: A gusto

Preparación de la Receta

Almíbar

- Coloque en una olla el agua, el azúcar y el vino
- Lleve a fuego.
- Incorpore la canela, la vaina de vainilla, el anís y el *jengibre*.
- Seleccione los duraznos (que no tengan golpes) e incorpórelos al **almíbar**
- Cocínelos a fugo lento durante 5 minutos
- Retire, colóquelos en una fuente y tápelos hasta que se enfríen, luego retire la piel.
- Retire el *almíbar* y deje enfriar.
- Una vez fríos los duraznos y el *almíbar* colóquelos juntos en una fuente.

Presentación

- Sirva en un plato un *durazno* con *almíbar*, un merengue, un bizcote y espolvoree con prealineé.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/duraznos-en-almibar-especiado